

成都菜谱设计制作公司-高档五星级酒店菜谱设计制作

产品名称	成都菜谱设计制作公司- 高档五星级酒店菜谱设计制作
公司名称	成都捷达印务有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品名称:成都锦江宾馆菜谱设计制作,星际酒店 高端菜单设计 产品规格:230(宽) x 350(高) mm 实际页数:40页(20张)
公司地址	中国 四川 成都市 高新区美年广场A座8楼57号
联系电话	13008114378 13881779983

产品详情

菜单的制作要注重本身的完整性

一个设计精美的菜单封面是餐馆的门面，它突出本餐馆的经营风格，无论是图案、颜色都要把握好。比如你经营的是一家宫廷菜餐馆，菜单封面应体现经营的标志，以古色古香、具有皇家气派为好。

菜单的色彩可以随时代的变化而变化，就目前中小型餐馆而言，菜单封面和插页，颜色丰富，有紫色、大红、墨绿、深兰等。

其实无论怎样，菜单设计都逃不开几个基本点：

其一，要照顾到冷菜、热菜、汤菜的品名、顺序和价格；

其二，特色风味菜的展示和宣传（例如店长推荐或者招牌等）；

其三，餐馆的定餐电话、具体地址和营业时间。

- 2、考虑菜式食品原料供应情况，分析菜式的季节性特征，根据市场供求关系、运输与贮藏条件等选择合适的菜式；
- 3、考虑菜单与酒水的丰富多彩，并与餐厅的经营特色相符；
- 4、考虑同一或相近菜式的价格、服务方式的市场竞争能力。
- 5、考虑菜式间的比例是否有利于厨房的设施设备与人力的利用与分工；
- 6、考虑菜单的装帧文字、菜单程序编排等因素，有益于菜式与酒水的销售，并成为酒店与餐厅的宣传媒介。

03

餐厅菜单的使用

菜单上的菜名要名实相符，不要故弄玄虚，比如一道名曰“刺猬出窝”的菜品实际就是珍珠丸子，“雪山红日”就是白糖拌西红柿等。这样既令顾客费解且易产生误会。

餐馆应根据其经营面积大小和技术力量来制定菜品的数量。菜单上的品种切勿过多，过于重复。

04

影响菜单的因素

1、季节

由于天气变化的原因，某些菜人们喜爱在天热时吃，而在天气冷时吃则不习惯，反之亦然，在编制菜单时要考虑到食品的时令，时令菜一般供应充足、质量好、价格合理。

此外要考虑到一年中某一节日或某一段时间的特别菜肴，例如螃蟹、端午节粽子等。

2、菜肴的定价

在为一份菜单编写食品时，显然要考虑到每个客人的标准。同样生产一份较贵的菜肴，要与客人所付费用相符。

3、客人类型

在编制菜单时要符合消费的对象。特别是宴会。如商务会议、生日婚庆、庆功宴等。

4、存货

在编制菜单时要考虑到食品的时令，应时的食品通常很丰富、质量高，要在当季适当储存，以备不时之需。

